



# VÉRIZET



## CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## CHARDONNAY BRUT

### Cépage

Chardonnay

### Élaboration

Récolte manuelle des grappes en caisses percées conformément au cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Bourgogne. Pressurage pneumatique délicat. Vins de bases vinifiés en cuve inox thermorégulées où se déroulent la première fermentation. Assemblage des vins de base pour dessiner un Crémant de Bourgogne de grande élégance. Seconde fermentation en bouteille où naît l'effervescence. Patient élevage des bouteilles sur lattes. Dégorgement et ajout de la liqueur d'expédition pour un dosage dit « brut ».

### Dégustation

Robe or pâle, brillante et éclatante. Nez charmeur, intense, aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche équilibrée, délicatement parfumée par des notes minérales et des saveurs fruitées. Une cuvée d'une grande élégance.

### Accords mets et vins

Accords mets et vins Servir frais vers 8 °C. Très joli vin d'apéritif ou en accompagnement d'un fromage de chèvre sec, de belles Saint-Jacques ou d'un plateau de fruits de mer. Il aime également vos desserts fruités tels qu'un bavarois aux framboises ou une tarte aux fraises.

[verizet.fr](http://verizet.fr)

Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré